



Valentino Produktion

Produkt Spezifikation

Ravioli Frühlingsgemüsefüllung

Monatsravioli April 2009



Artikelnummer Valentino:	2904
Gewicht:	12g (Toleranz +/- 2g)
Verpackung:	Karton à 4 x 2 kg Beutel
Liefer Einheit:	Karton
Haltbarkeit ab Produktion:	6 Monate im Tiefkühler, Kühlkette -18 Grad C° Aufgetaut: 2 Tage haltbar bei 2-5 C°

Zusammensetzung

Teig

Hartweizengriess (*Gluten*), Volleiguss (*Konservierungsmittel, Kaliumsorbat, Natriumbenzonat*), Salz (*Natriumchlorid, Antiklumpmittel E536*)

Füllung

Sellerie, Lauch, Rüebl, Pfälzer Rüebl, Ricotta (*Molke, Magermilch, Molkenrahm, Zitronensäure (E330), Salz*), Grana Padano (*Rohmilch, Lab, Salz, Lisozyme (E1105)*), Paniermehl (*Halbweissmehl, Wasser, Kochsalz, Hefe*), Kohlraben, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Muskatnuss, Petersilie, Meersalz, Pfeffer weiss

Datum: 12.02.2009
Produktionsleiter: Jürg Thurnheer